

**GASTHOF SCHMALZERHOF**
*Bahnhofstraße 2*
*6116 Weer*
*www.schmalzerhof.com*

*Öffnungszeiten:*
*Mo-Mi 7.00-24.00*
*Do-Sa 7.00-1.00*
*So Ruhetag*

*WORT & BILD Lukas Schmied*
*GESTALTUNG Sandra Schmied-Rehrl*

# Der Schmalzerhof kocht Surf & Turf

Tradition trifft Moderne. Das gilt nicht nur für den neuen Wirt des Schmalzerhofs, sondern auch für das Gericht, das er uns serviert. Alex Kirchmair hat das Weerer Traditionshaus 2019 übernommen. Für uns kocht der grandiose Küchenchef aus Baumkirchen Surf & Turf.

Surf & Turf servieren wir immer, auch wenn es mal nicht auf der Karte steht", lacht Alex Kirchmair. Der begnadete Koch aus Baumkirchen führt seit Herbst letzten Jahres den traditionsreichen Schmalzerhof in Weer.

Nach der Lehre beim Gasthof Schwan in Wattens kochte Alex längere Zeit als Sous-Chef auf einem der besten Kreuzfahrtschiffe der Welt. Die Sehnsucht nach der Heimat brachte ihn schließlich zurück.

„Saisonal, regional – ich versuche das zu nehmen, was es gerade bei den Bauern gibt. Kartoffeln sowieso, bis hin zu Spirituosen", betont Schmalzerwirt. Die Karte wechselt regelmäßig, dazu gibt's Empfehlungen aus der Küche.

Täglich außer Sonntag versüßt der Schmalzerhof mit einem herrlichen Frühstück den Tag. Nachmittags warten neben der kleine Karte Kuchen aus der Weerer Konditorei Tötsch.

## Zutaten für eine Portion

- Rump-Steak (Beiried) ca. 300g
- 3 Blue Label Garnelen (8/12)*
- 1 reife Avocado
- 1 Limette
- eine Handvoll Rucola
- Parmesan gerieben
- sonnengetrocknete Tomaten
- Cherrytomaten
- Zitronengras für Garnitur
- natives, kaltgepresstes Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Chili

2-GANG-MITTAGSMENÜS MO–FR
EUR 7,50

## Zubereitung



**#1** „Zuerst kümmern wir uns ums Fleisch, da dauert bei Surf & Turf am längsten“, zwinkert der Schmalzerwirt Alex Kirchmair. Das Stück vom Beiried ist ca. 5 cm dick und sollte Raumtemperatur haben. Wir reiben es auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer ein: „Das sorgt für eine bessere Kruste!“ Wir geben einen Schuss Olivenöl in die heiße Pfanne und braten das Stück auf jeder Seite ca. 2 Minuten. „Die Poren sollen zu sein“, sagt Alex während der das Fleisch wendet. Die Cherrytomaten brät der Koch gleich mit, „die dürfen ruhig aufplatzen.“ Danach schiebt er die Pfanne in den bei Heißluft auf 180°C vorgeheizten Ofen. „56°C im Kern bedeutet Medium. Wer keinen Temperaturfühler verwendet, geht auf Zeit: bei dem Stück ca. 5 Minuten.“



**#2** Zeit für den Salat. Die Avocados sollten weich sein. Mit dem Löffel lässt sich wunderbar die Schale lösen. Den Kern holt Alex Kirchmair elegant mit dem Messer raus: „Die Klinge leicht reinschlagen und dann mit einer Drehung herausnehmen.“ Wir schneiden die Avocado in große Scheiben, danach schneiden wir die sonnengetrockneten Tomaten „Julienne“, also in feine Streifen. „Das war die Schneidearbeit“, grinst der junge Schmalzerwirt.

**#3** In den gewaschenen Rucola-Salat reiben wir die Schale der Limette. „Damit bekommen wir das Aroma!“ Bevor Alex sie dann aufschneidet, rollt er sie auf dem Schneidbrett, um den Saft besser rauszubekommen. Dann presst er sie über dem Rucola aus, gibt Parmesan und die getrockneten Tomaten dazu.

**#4** Der Ofen piepst: Die 5 Minuten sind um, wir öffnen die Tür und lassen das Fleisch bei offener Türe ziehen. Die zweite Pfanne wartet schon bei mittlerer Hitze am Herd: „Die Blue Label Garnelen sind mit Olivenöl und Knoblauch mariniert“, erklärt der Koch, gibt einen Schuss Olivenöl in die Pfanne und legt die Garnelen rein. Eine Limettenhälfte garen wir gleich mit. „Nicht scharf braten, sondern einige Minuten garen.“



**#5** Inzwischen mischen wir den Salat und würzen mit Salz, Pfeffer und Chili. „Man kann den Salat ruhig mit den Händen mischen. Wichtig ist, dabei die Avocado zu zerquetschen. Das binden ihren Geschmack im Salat“, erklärt Alex.



**#6** Der Ofen piepst: Die 5 Minuten sind um, wir öffnen die Tür und lassen das Fleisch bei offener Türe ziehen. Die zweite Pfanne wartet schon bei mittlerer Hitze am Herd: „Die Blue Label Garnelen sind mit Olivenöl und Knoblauch mariniert“, erklärt der Koch, gibt einen Schuss Olivenöl in die Pfanne und legt die Garnelen rein. Eine Limettenhälfte garen wir gleich mit. „Nicht scharf braten, sondern einige Minuten garen.“

